|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Image00001.jpeg |  | Kvalifikační standard |
|  |
|  |
|  |
| Řezník-uzenář / řeznice-uzenářka pro výrobu masných výrobků a drůbežích masných výrobků (kód: 29-023-H)  |
|  |
| Autorizující orgán: | Ministerstvo zemědělství |
|  |
| Skupina oborů: | Potravinářství a potravinářská chemie (kód: 29) |
| Týká se povolání: | Řezník a uzenář |
|  |
| Kvalifikační úroveň NSK - EQF: | 3 |
|  |
| **Odborná způsobilost** |
|  |
| Název | Úroveň |
| Třídění výrobních mas a drůbežího masa | 3 |
| Příprava přísad, pomocných látek a obalů pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů | 3 |
| Úprava surovin pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů | 3 |
| Mělnění, míchání a výpočet spotřeby surovin pro výrobu masných výrobků a masných polotovarů | 3 |
| Plnění masných výrobků a masných polotovarů do obalů | 3 |
| Členění masných výrobků a masných polotovarů na druhy a skupiny | 3 |
| Tepelné opracování masných výrobků, fermentace a sušení trvanlivých masných výrobků | 3 |
| Označování a skladování masných výrobků a masných polotovarů | 3 |
| Škvaření živočišných tuků a výroba škvarků | 3 |
| Tavení živočišných tuků | 3 |
| Obsluha strojního a technologického vybavení při výrobě masných výrobků a masných polotovarů | 3 |
| Provádění hygienicko-sanitační činnosti v provozech masného průmyslu, dodržování bezpečnostních předpisů a zásad bezpečnosti potravin | 3 |
|  |
|  |
|  |
| Řezník-uzenář / řeznice-uzenářka pro výrobu masných výrobků a drůbežích masných výrobků, 29.03.2024 7:27:37 | Strana 1 z 2 |  |
| Image00001.jpeg |  | Kvalifikační standard |
|  |
|  |
|  |
| Platnost standardu |
| Standard je platný od: 30.08.2023 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
| Řezník-uzenář / řeznice-uzenářka pro výrobu masných výrobků a drůbežích masných výrobků, 29.03.2024 7:27:37 | Strana 2 z 2 |  |